



DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
Empedrat de mongetes seques (tomàquet, bacallà, pebrot, ceba i olives negres) Truita de carbassó i patata amb amanida d'enciam i tomàquets cherry Fruita del temps	Amanida russa amb <i>maionesa</i> (patata, pèsols, pastanaga i mongeta verda) Llom de porc a la planxa amb verdures (carbassó, ceba i pebrot) Fruita del temps	Sopa de l'àvia amb pasta fina Fricandó de vedella amb amanida d'enciams, taronja, pipes i ceba Fruita del temps	Mongetes tendres amb patata Bunyols de bacallà casolans o Croquetes de peix amb tomàquet i orenga Fruita del temps	Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) amb crostons o Amanida mixta (variada d'enciams, pastanaga i cogombre) Paella de peix Batut de iogurt amb fruita de temporada
DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
<i>Dia festiu de lliure disposició</i>	Saltejat d'arròs tres delícies (pastanaga, gall dindi, pèsols i blat de moro) Truita de tonyina o Truita francesa i orenga amb amanida d'escarola i pastanaga Fruita del temps	Crema tèbia de carbassó i mongetes seques amb formatge Mandonguilles mixtes amb patates fregides Fruita del temps	Amanida de pasta tricolor amb pastanaga, tomàquet, blat de moro, tonyina i olives Filet de rosada al forn amb xips de verdures (carxofa o carbassó) iogurt natural	Cigrons amb daus de tomàquet amanit amb pesto (albahaca, all i oli d'oliva) Pit de pollastre arrebossat amb amanida d'enciam i olives Fruita del temps
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
Espaguetis a la napolitana (amb sofregit de tomàquet natural) Bacallà a l'allet amb amanida d'enciam, pastanaga ratllada i pipes Fruita del temps	Verdures tres colors (pastanaga, mongeta tendra, patata) Rodó de gall dindi al forn amb amanida mediterrània de cous cous Fruita del temps	Amanida de llenties amb salsa vinagreta Sortit variat d'ous farcits (de tonyina i olives o pernil i formatge) amb tomàquet amanit <b>Tast: Xarup de crema de meló amb toc de llimona</b> Fruita del temps	Arròs a la milanesa (ceba, pèsols, pebrot i formatge curat) Pernilets de pollastre amb romaní al forn amb amanida de cogombre i escarola Fruita del temps	Crema freda de pastanaga amb encenalls de pernil salat Pizza quatre estacions (xampinyons, pebrot, pernil dolç, tomàquet cherry i formatge) amb amanida de créixens Gelats i Refrescos



## Bon estiu!



- Oferim **aigua i pa d'acompanyament** (opcional integral) en tots els àpats que conformen el menú.
- Utilitzem **oli d'oliva verge extra** per cuinar i amanir.
- Fem servir **fruita i verdura de temporada** i de proximitat.
- Les **carns** que oferim **són de granges de proximitat**.
- La nostra cuina vetlla per la utilització de productes de proximitat i ecològics, sempre que sigui possible.

### OFERIM DIFERENTS ACTIVITATS DE LLEURE AL MIGDIA.

Pels nens que hagin de fer un règim especial **disposem de menús alternatius** que atenen a les necessitats dietètiques: dietes eventuais, al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Vetllem pels **gustos i la bona nutrició** dels infants sense deixar de banda l'equilibri setmanal del menú. De tant en tant, donarem alguna sorpresa com a postres.

**Menús elaborats segons les directrius del Departament D'Ensenyament (Agència de Salut Pública de Catalunya) i revisats per una dietista. (Per causes alienes a nosaltres, pot haver-hi algun canvi en els menús)**